



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



14 de febrero de 2022



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 21-17 sobre papaya originaria de México.....2

Países Bajos: Destrucción de un lote de lima importado de Brasil por detección de residuos de los plaguicidas dimetoato y ometoato.3

Bélgica: Rechazo de un lote de espárragos por detección de residuos de clorpirifos importado de Países Bajos..... 4

EUA: La empresa Ricura Ltd. retira quesos por detección de niveles elevados de coliformes.....5



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Seguimiento a la alerta de importación 21-17 sobre papaya originaria de México.



Cultivo de papaya (2021). Imagen de uso libre

Recientemente, a través del portal de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) de Estados Unidos de América, se comunicó el seguimiento a la Alerta de importación, sobre la actualización de las alertas de importación, sobre retenciones de papaya importada de México, sin inspección física.

Derivado de lo anterior, se describió que los frutos de papaya de la empresa Pinto Growers, de Tecomán, Colima, han cumplido con los criterios de exclusión de la retención sin examen físico.

La FDA informó que, estas alertas de importación representan una guía actual para el personal de campo de la FDA con respecto a los productores y / o productos en cuestión y deriva de las medidas preventivas de brotes de infecciones ocasionados por *Salmonella* spp., vinculados en el pasado al consumo de papaya y melón originario de México.

De acuerdo con la FDA, la lista verde o categoría verde, consideran las compañías, reconocidas por el SENASICA en la completa implementación de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) y aceptadas como tales por la FDA.

Actualmente, la empresa Pinto Growers, S.P.R. de R.L se encuentra certificada en SRRC en modalidad Campo Agrícola, esto con base en el Directorio de empresas certificadas de SRRC del SENASICA, con fecha de actualización de diciembre de 2021.

Referencia: U.S. Food & Druh Administration. (9 de febrero de 2022). Import Alert 21-17. COUNTRYWIDE DETENTION WITHOUT PHYSICAL EXAMINATION OF PAPAYA FROM MEXICO. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_721.html

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Países Bajos: Destrucción de un lote de lima importado de Brasil por detección de residuos de los plaguicidas dimetoato y ometoato.



Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF), se notificó que las autoridades de Países Bajos detectaron residuos de los plaguicidas dimetoato y ometoato, en un lote de limas importadas de Brasil.

El hecho se clasificó como notificación de alerta y el riesgo fue calificado como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de 0.054 mg/kg – ppm y 0.014 mg/kg-ppm de dimetoato y ometoato, respectivamente. Asimismo, se señala que el producto contaminado pretendía ser distribuido en Finlandia.

Adicionalmente, esta notificación fue comunicada a través de la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN); una red voluntaria mundial coordinada por una secretaría conjunta de la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS), para la atención del evento.

En el contexto nacional, se cuenta con la Norma Oficial Mexicana NOM-082-SAG-FITO/SSA1-2017, Límites Máximos de Residuos, lineamientos técnicos y procedimiento de autorización y revisión.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (14 de febrero de 2022). NOTIFICACIÓN 2022.0864 Dimetoato y ometoato en Limas de Brasil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/531791>

10057001.02/220222

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Bélgica: Rechazo de un lote de espárragos por detección de residuos de clorpirifos importado de Países Bajos.



Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF), se notificó que las autoridades de Bélgica detectaron residuos del clorpirifos en un lote de espárragos verdes importados de Países Bajos.

El hecho se clasificó como notificación de alerta y el riesgo fue calificado como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de 0.013 mg/kg – ppm de clorpirifos, cuando el Límite Máximo Permissible es de 0.01 mg/kg - ppm.

En el contexto nacional, se cuenta con la Norma Oficial Mexicana NOM-082-SAG-FITO/SSA1-2017, Límites Máximos de Residuos, lineamientos técnicos y procedimiento de autorización y revisión. Asimismo, conforme el Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI), no se importan espárragos de Países Bajos.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (14 de febrero de 2022). NOTIFICACIÓN 2022.0848 clorpirifos en espárragos verdes en Bélgica. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/531569>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: La empresa Ricura Ltd. retira quesos por detección de niveles elevados de coliformes.



Imagen libre.

Recientemente, el portal de Food Safety News informó que La Ricura Ltd. está retirando del mercado 2,478 unidades de queso fresco con pimientos picantes, de la marca “Mi Ranchito”, en 11 estados de EUA (Massachusetts, Colorado, Luisiana, Texas, Florida, Maryland, Carolina del Norte, Iowa, Nueva York, Connecticut y Nueva Jersey), en los que este producto fue previamente distribuido. El retiro obedece a la detección de niveles elevados de coliformes.

El producto referido tiene las siguientes especificaciones: Quesos La Ricura Mi Ranchito, queso fresco con pimientos picantes, en empaques de 397 gramos (14 oz.), con fecha de caducidad al 20 de marzo de 2022.

Se explica que, según los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades, los microbios que causan enfermedades son difíciles de analizar, por lo que en su lugar se contabilizan los coliformes totales; un recuento alto de estos, indica que es muy probable que se encuentren gérmenes dañinos, como virus, bacterias y parásitos.

Finalmente, en el comunicado se insta a los consumidores que hayan adquirido el producto, a devolverlo al lugar de compra, pues existe la preocupación de que puedan tenerlo en sus hogares.

Referencia: Food Safety News (11 de febrero de 2022). Mi Ranchito Fresh Cheese recalled in 11 states because of coliform. Recuperado de: https://www.foodsafetynews.com/2022/02/mi-ranchito-fresh-cheese-recalled-in-11-states-because-of-coliform/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=4abb6782d5-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-4abb6782d5-40464139